

Aコース			
南小	東小	西小	天沼小
桜木小	相生小	菱小	北小
境野小	梅南小	川内小	広沢小
神明小	特支	調理場	

令和6年4月

しょうがっこう 学校給食予定献立表



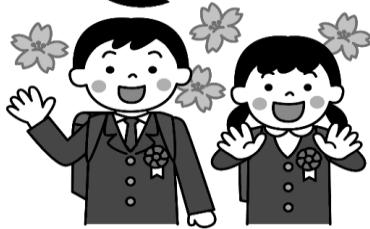
献立のねらい: 配りやすく食べやすい献立

桐生市学校給食中央共同調理場

日 曜日	献立名		使用する主な食品と体内での働き						栄養価			
			あか 体をつくる 【1群】 【2群】		みどり 体の調子を整える 【3群】 【4群】		きいろ エネルギーになる 【5群】 【6群】		エネルギー kcal	たんぱく質 g		
			魚・肉・卵 豆・豆製品	牛乳・乳製品 小魚・海そう	緑黄色 野菜	その他の野菜・果物	米・パン・めん いも・砂糖	油脂・種実				
たんぱく質	無機質	カロテン	ビタミンC	炭水化物	脂質							
9 火	ごはん ぎゅうにゅう	てりやきハンバーグ たまねぎのみそ汁 コーンサラダ	は	ふたにく、とりにく とうふ、あぶらあげ みそ	ぎゅうにゅう	にんじん いんげん	だいこん、たまねぎ、ねぎ コーン、きゅうり キャベツ	ごはん、さとう かたくりこ	あぶら	618	24.4	
10 水	ミルクパン ぎゅうにゅう	チキンカツ こんにやくサラダ コンソメスープ	ス	とりにく ウインナー	ぎゅうにゅう わかめ	にんじん	キャベツ、たまねぎ コーン、きゅうり	パン、こんにやく パンこ	あぶら ドレッシング	623	25.3	
11 木	ごはん ぎゅうにゅう	ビビンバ(にくみそ) ビビンバ(ナムル) トック入りスープ	ス	ふたにく だいち とりにく	ぎゅうにゅう わかめ	にんじん ほうれんそう	もやし、たまねぎ にんにく、えのきたけ しいたけ	ごはん、こんにやく さとう、トック	あぶら、ごまあぶら ドレッシング、ごま	588	24.9	
12 金	ごはん ぎゅうにゅう	アジフライ【ソ】 きりぼしだいこんのいために はるキャベツのみそしる	は	あじ、さつまあげ みそ、あぶらあげ	ぎゅうにゅう	にんじん	たまねぎ、だいこん キャベツ、ねぎ	ごはん、しらたき パンこ、さとう	あぶら	595	22.1	
15 月	ブランコッペ ぎゅうにゅう	クリームシチュー コールスローサラダ スライスパン	ス	とりにく	ぎゅうにゅう なまクリーム	にんじん	たまねぎ、キャベツ コーン、きゅうり パインアップル	ぱん、じゃがいも さとう	あぶら	592	24.0	
16 火	ごはん ぎゅうにゅう	はるまき はるさめサラダ ワンタンスープ	は	とりにく、だいち ふたにく	ぎゅうにゅう	にんじん	キャベツ、きゅうり もやし、メンマ	ごはん、はるさめ さとう、ワンタン はるまきのかわ	あぶら、ごま ごまあぶら	613	19.6	
17 水	小ロールパン ぎゅうにゅう	やきそば 3しよくサラダ おいわいデザート	は ス	ふたにく	ぎゅうにゅう	にんじん	たまねぎ、キャベツ もやし、コーン	パン、スパゲッティ おいわいデザート	あぶら ドレッシング	634	22.7	
18 木	ごはん ぎゅうにゅう	ソースメンチ おかかあえ わかめのみそしる	は	ふたにく、とりにく とうふ、あぶらあげ みそ、かつおぶし	ぎゅうにゅう わかめ	にんじん	もやし、えのきたけ きゅうり、ねぎ たまねぎ	ごはん、さとう かたくりこ パンこ	あぶら	638	23.0	
19 金	ごはん ぎゅうにゅう	とうふのうまに ポークシュウマイ② ちゅうかあえ	は ス	ふたにく、だいち とうふ、あぶらあげ	ぎゅうにゅう	にんじん にら	しいたけ、たまねぎ にんにく、しょうが もやし、キャベツ	ごはん、さとう しゅうまいのかわ かたくりこ	あぶら、ごま ごまあぶら	586	24.5	
22 月	くるパン ぎゅうにゅう	コロッケ【ソ】 ツナサラダ ABCスープ	ス	ツナ、とりにく	ぎゅうにゅう	にんじん	キャベツ、きゅうり コーン、たまねぎ	パン、パンこ じゃがいも、マカロニ	あぶら ドレッシング	615	22.8	
23 火	ごはん ぎゅうにゅう	そぼろごはんのぐ やさいのわふうごまマヨネーズあえ じゃがいものみそしる	は ス	とりにく、だいち あぶらあげ、とうふ みそ	ぎゅうにゅう わかめ	にんじん ブロッコリー	たまねぎ、キャベツ しょうが、きゅうり	ごはん、さとう じゃがいも	あぶら、ごま マヨネーズ(ノンエッグ)	593	24.9	
24 水	小ココアパン ぎゅうにゅう	ペンネマカロニのミートソース だいこんサラダ かくチーズ	ス	ふたにく	ぎゅうにゅう チーズ わかめ	トマト にんじん	たまねぎ、マッシュルーム グリーンピース、だいこん キャベツ	パン、マカロニ さとう	あぶら バター	585	23.6	
25 木	ごはん ぎゅうにゅう	とりのからあげ② ごまあえ やさいとあぶらあげのやまびこみそしる	は	とりにく、とうふ あぶらあげ、みそ	ぎゅうにゅう	にんじん	キャベツ、もやし ねぎ、たまねぎ だいこん	ごはん、さとう こむぎこ	あぶら ごま	601	21.6	
26 金	ごはん ぎゅうにゅう	チキンカレー まめまめサラダ ふくじんづけ	ス	とりにく、だいち	ぎゅうにゅう	にんじん	たまねぎ、りんご、キャベツ ふくじんづけ、コーン にんにく、えだまめ	ごはん、さとう じゃがいも	あぶら	613	21.7	
30 火	きなこあげパン ぎゅうにゅう	アスパラとベーコンのスパゲッティ ひじきサラダ アーモンドこざかな	は	ベーコン きなこ	ぎゅうにゅう こざかな ひじき	アスパラ にんじん	たまねぎ、しめじ にんにく、キャベツ コーン、きゅうり	パン、さとう スパゲッティ	バター、あぶら アーモンド、ごま マヨネーズ(ノンエッグ)	553	22.3	
								小学校月平均	エネルギー(kcal)	たんぱく質(g)	脂質(g)	塩分(g)
									603	23.2	20.5	2.6

*材料の都合により多少献立が変わることがあります。御了承下さい。※は…「箸」 ス…「スプーン」
*【配】…業者からの直配送 【ソ】…ソース

ご入学・ご進級おめでとうございます



学校給食は、子どもたちの成長を考えて、エネルギー量や栄養のバランスに配慮し、旬の食材や地場産物を取り入れてつくっています。また、安全安心な給食を提供できるように細心の注意をはらっています。
今年度も一年間よろしくお祈りします。

一部の「きゅうり」は桐生市産のものを
使用する予定です。



今月の図書給食『ウツソースやきそば』

今年度も学校給食では、本に出てくる料理や食材を使ったメニューを給食に取り入れ、本とともに紹介する「図書給食」を実施します♪給食を通して興味のある本を見つけたら、ぜひ読んでみてくださいね。
4月の図書給食では、「ウツソースやきそば」というとても楽しい本ピックアップしました♪

